

여성 제빵사의 하루 밀가루로 채워진 장밋빛 인생

풍년제과 제과 기술자 임혜경

전라북도 익산시 풍년제과에는 여성 제과 기술자 임혜경(26)씨가 근무한다. 그저 빵이 좋아서 제과의 매력에 푹 빠져버린 그에게 제과점 일은 더 이상 고된 작업이 아니다. 물론 연일 계속되는 작업에 입술이 터져 속상한 적도 있다. 그러나 스스로 좋아서 선택한 일이기 때문에 지금의 구슬땀이 훗날을 위한 거름이 될 것이라는 사실을 누구보다 잘 안다.

“몇년전 우연히 TV 드라마에서 주연 여배우를 통해 제과 기술인의 삶을 조명하는 적이 있었죠. 그때 '평소 즐겨 먹던 빵을 직접 만드는 것도 괜찮겠구나' 싶었습니다. 미디어를 통해 일종의 환상을 품고서 제과 일을 시작하게 된 것이죠. 이런 경우 현장에서 일을 배우며 현실과 이상에 대한 깊은 괴리감으로 인해 중도하차하는 경우도 종종 있습니다.”

‘저의 미래요? 당연히 인정받는 여성 제과 기술인이 되는 거죠.’ 기자의 질문에 배시시 웃으며 미래에 대한 포부를 늘어놓는 그의 당찬 모습이 아름답다.

1998년 10월 임혜경씨는 호기심 반, 열의 반으로 제과제빵 6개월 과정을 이수한 후 이듬해 6월 풍년제과에 입사한다. 풍년제과는 전북 익산 시내에서 35년간 자리잡아 온 뿌리깊은 점포로 ‘풍년제과 사원’이라는 작은 이름표는 그에게 선망의 대상이었다. 제과 일을 처음부터 차근차근 알아나가기에 적합한 곳이라는 판단 아래 입사한 풍년제과에서 그는 현재 파이롤러 기계 조작을 담당하고 있다.

그에게 제빵 일은 우연이 아닌 필연일지도 모른다. 우연한 계기를 통해 베이커리에 입문했지만, 그동안 해 온 일과 비교할 수 없을 정도로 즐거워하는 자신을 발견했다. 불투명한 미래에서 비롯되는 정체성에 대한 고민 속에서 보내 온, 이십대 초반의 삭막함에 장밋빛 미래가 조금씩 채색되고 있었다.

이런 그에게 가족들의 따뜻한 격려는 일에 대한 확신을 불어넣곤 한다. 아낌없는 성원과 격려를 보내는 응원군인 가족들은 그가 슬럼프에 빠질 때마다 마음을 다잡게 만드는 계기가 됐다. 여성 기술자로서 자긍심을 잃지 말아야겠다는 다짐 속에서 보낸 제과 생활이 어느덧 4년을 훌쩍 넘는다.

“물론 무거운 철판이나 밀가루 포대를 날라야 할 때는 ‘내가 왜 이 일을 선택했나’라는 근본적인 물음을 자신에게 되묻곤 하죠. 그러나 결론은 언제나 똑같습니다. ‘빵이 너무 좋아서’ 선택한 제과 일이기 때문에 가보지 못한 인생의 갈림길에 대한 미련이나 후회는 없습니다. 제과일 한 분야만 파고들어 훗날 인정받는 여성 기술인이 되고 싶습니다.”

이젠 제과 이론 서적도 틈틈이 살펴 가며 신제품에 대한 나름의 구상을 할 정도로 제과인으로 자리잡아가고 있는 그에게 갓 구운 빵냄새가 폴폴 난다. 빵과 살아온 세월동안 어느덧 결혼할 나이가 되어 버린 그가 ‘빵과 사랑하다보니 남자 만날 시간이 없네요’라며 밝게 웃는다.

임혜경씨는 훗날 여성 셰프가 되어 가족들과 함께 작은 제과점을 경영하는 것이 소박한 꿈이자 현재의 계획이다. 열정만으로는 우수한 기술자가 될 수 없기에 끊임없는 노력을 하고 있는 그도 언젠가 마음 속 깊이 숨겨둔 꿈을 열어 보게 될 것이다. 그때 당연한 셰프가 될 수 있도록 현재에 충실한 그의 초심(初心)이 변치 않길 기대해 본다



종일 서서 근무하는 일이 고단하기도 하련만 그는 반죽에서 눈을 떼지 못하고 있다. 가끔 파이 밀기 작업이 지루해질 때면 다른 부서 일을 도와가며 피로함을 달랠다.



제과 기술자에게 필요한 조건은 첫째는 성실, 둘째는 함께 근무하는 직원들과의 인간 관계라고 생각한다. 그는 ‘빵은 알수록 어려운 것 같다’고 말한다.

<글·임희정 / 사진·박경배>